株式会社 タカラトミー



報道関係各位

2010年 3月 9日

オ〜マイ TACCO♪

5. 4センチの大型たこ焼きやお好み焼きも 春のお花見 "たこぱー" しよう!

「電子レンジで作る 「はっちゃんのおうち屋台」3月20日(土) 新発売 たこ焼きメーカー

~ エイベックスとコラボレーション! 「はっちゃん」の新ユニット結成 CM や着うた配信も ~

株式会社タカラトミー

株式会社タカラトミー(代表取締役社長:富山幹太郎/以下タカラトミー)は、電子レンジでたこ焼きやお好み焼きを作ることができる「はっちゃんのおうち屋台」(3,990円/税込)を、2010年3月20日(土)から、全国玩具専門店・雑貨販売店・量販店等にて発売いたします。

「はっちゃんのおうち屋台」は、おやつ作りを通して親子のコミュニケーションを拡げる"おやつコミュニケーション"をコンセプトにしたクッキングトイ(調理玩具)です。この商品の特徴は、たこ焼きやお好み焼きを鉄板で焼かず電子レンジを使って短時間で調理ができる点です。よって、子どもがやけどすることなく、安全に食べたいときに親子で手軽に楽しむことができます。

材料は、たこやき粉(150g)、水(250ml)、卵(2個)、たこ焼きの具(たこ、青ねぎ、紅しょうが)です。作り方は、水→卵→たこ焼き粉の順番で生地シェイカーに入れて、約60秒間シェイクします。生地が完全に混ざり合ったら、はっちゃんポットにたこ焼きトレーをセットし、7つの穴にたこ焼きの具を7分目まで入れます。その後、生地をトレーのふちまで注ぎ、出力500Wの電子レンジで約2分加熱したらアツアツたこ焼きの完成です。たこ焼き1個のサイズは約3.2センチで、材料1回分で約28個のたこ焼きを作ることができます。またその他に、たこの足がついたたこ型たこ焼き、付属のトレーをかえれば約5.4センチの大きなギガたこ焼き、ポットに生地を注げばお好み焼き、生地粉をホットケーキの素にかえてアイスやチョコレート、あんこなどをトッピングしたスイーツたこ焼きが作れるなど、さまざまなレシピを創作しながら作る、手作りならではの良さをお楽しみいただけます。

大阪では昔から"おうちでたこ焼きを作る"光景はよく見かけられましたが、最近では、おうちでみんなでワイワイ楽しむ「たこぱー」(たこやきパーティー)を開く若者や、イタリア風や和風など創作たこ焼きを味わえるおしゃれなたこ焼き店も増えており、子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に親しまれる料理として定着しています。「はっちゃんのたこ焼き」は、短時間で作れる"手軽さ"はもちろん、子どもでも楽しめる"安全性"を考慮し、オリジナルレシピのたこ焼きを作れる"創作性"も兼ね備えたたこ焼きメーカーとして提案してまいります。

なお、この商品を通して、たこ焼きやお好み焼きの作る楽しさや商品のもつエンターテイメント性をより分かりやすく訴求する為に、商品開発ではオタフクソース株式会社(代表取締役社長:佐々木茂喜)にレシピ開発のご協力をいただきました。また、エイベックス・エンタテインメント株式会社(代表取締役社長:松浦勝人)とのコラボレーションにより、今回の企画で誕生した新ユニット「しがせいこ WITH オクトパス8」を結成し、CMや店頭放映用映像などで使用する楽曲「オーマイTACCO」を共同製作しました。この楽曲は、子どもたちが口ずさむフレーズや真似しやすい振り付けを取り入れており、着うたダウンロードサイトにて3月末より配信予定です。CMや店頭プロモーション映像は、タカラトミー公式ホームページにてご覧いただけます。(http://www.takaratomy.co.jp/products/oyatsu/hacchan/)

〈商品概要〉

商 品 名 :「はっちゃんのおうち屋台」

価格: 3,990円(税抜価格 3,800円 税5%)

セット内容: 生地シェイカー、フィン、注ぎ口、パッキン、はっちゃんポット、

たこ焼きトレー、ギガたこ焼きトレー、ピック、おしながき、のぼり、取扱説明書

商品サイズ : (W)310 × (H)195 × (D)205 mm

商品重量 : 490g

発 売 日 : 2010年3月20日(土)

対象年齢 :8歳~

取扱い場所 : 全国の玩具専門店、百貨店・量販店の玩具売場 他

販 売 目 標 : 年間5万個 版 権 表 記 : (c) TOMY

使用電池 : なし

ホームページ : http://www.takaratomy.co.jp/products/oyatsu/hacchan/

【 商品本体画像 】



「はっちゃんのおうち屋台」(3,990円/税込)





新ユニット「しがせいこ WITH オクトパス8」

<報道各位から本件に関するお問い合わせ先> 株式会社タカラトミー 広報チーム TEL 03-5654-1280 FAX 03-5654-1380